ИЛЬЯ ЛАЗЕРСОН, СЕРГЕЙ СИНЕЛЬНИКОВ

СКОРАЯ КУЛИНАРНАЯ ПОМОЩЬ

ВСЕ ИЗ КАРТОШКИ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Серия «Скорая кулинарная помощь» выпускается с 2003 года

Разработка серийного оформления художника И.А. Озерова

Рисунки Е. Шепса

Лазерсон И.И., Синельников С.М.

В книге содержатся интересные рецепты приготовления блюд из картофеля. Из золотого фонда мировой кулинарии авторы взяли самые неожиданные и ценные идеи. Их советы и рекомендации, оригинальные рецепты и технологии несомненно будут полезны как любителям, так и профессионалам.

ISBN 5-9524-0503-7 (ЗАО «Центрполиграф»)
ISBN 5-7589-0067-2 (ООО «МиМ-Дельта»)
ББК 36.997

© И.И. Лазерсон, СМ. Синельников, 2006
© ООО «МиМ-Дельта», 2006
© Художественное оформление серии, ЗАО «Центрполиграф», 2006

-
-
-
- Дерзайте! Приятного аппетита!
-

> Пусть с неба вместо дождя сыплется картошка, пусть гром грянет песню о зеленых рукавах, пусть хлещет град из леденцов и метет сахарная метель, пусть разразится буря соблазнов и наслаждений…[1]

В. Шекспир. Виндзорские насмешницы

Казалось бы, какие «соблазны и наслаждения» могут таиться

в привычном для нас клубненосном растении рода ***Solanum*** если, конечно, не считать многочисленные студенческие любовные романы во время уборки картошки в доперестроечные времена. Более того, известная народная поговорка «любовь не картошка, не выбросишь в окошко» совсем может свести на нет возможные рассуждения на эту тему.

Попробуем вступиться за несправедливо обиженный овощ и напомним вам, что когда-то его невзрачные клубни были в Европе большой редкостью и считались возбуждающим средством. А следовательно, неспроста влюбленный Фальстаф молит небеса пролить на землю картофельный дождь. Однако давайте по порядку.

Южноамериканским индейцам картофельное растение рода *Solanum* семейства пасленовых было известно примерно 14 тысяч лет назад. До сих пор около 150 диких видов произрастают в западной части Южной Америки, главным образом в горной системе Анд и на равнине Чили, а также в Центральной Америке. В культуре развито два близких вида: «картофель андский» *(Andeanpotato) – S. andigenum,* издавна возделываемый в горных областях Перу, Колумбии, Эквадора, Боливии и северо-западных районах Аргентины, а также «картофель чилийский», «европейский», или «клубненосный» *(white potato, Irish potato)* - *S. tuberosum,* родина которого – центральные районы Чили и прилегающий остров Чилоэ. Население горных районов Южной Америки выращивает и несколько других видов картофеля. Инки называли его «папа» *(papa)* и даже измеряли время в «единицах» варки картофеля до готовности.

«Папа – особый вид земляных орехов. Они покрыты кожурой, не толще кожуры трюфеля, а будучи сварены, становятся мягкими, как печеный каштан…» - так описал картофель испанец Педро Чеза де Леон, выпустивший в Севилье книгу «Хроники Перу», откуда европейцы впервые узнали о картофеле. Считается, что испанцы в 1565 году первыми привезли картофель в Европу, хотя существуют и другие версии. Например, долгое время эту заслугу приписывали английскому вице-адмиралу Френсису Дрейку, командовавшему пиратской флотилией. На статуе знаменитого мореплавателя, воздвигнутой в немецком городе Оффенбурге, сделана надпись: *«Сэр Френсис Дрейк, ввезший картофель в Европу в году 1580».* Легенда о Дрейке и картофеле со временем обросла различными подробностями. Так, утверждали, что адмирал подарил привезенный им картофель своему ученому другу Герарду, а тот будто бы стал угощать членов английского парламента жаренной в масле картофельной ботвой, но в какой-

то момент ученого осенило, и он тем же дегустаторам предложил уже жареные клубни.

В 1619 году картофель приводится в перечне продуктов, подаваемых к английскому королевскому столу. Однако пальму первенства у Дрейка пришлось отобрать. И даже сами англичане в своей Британской энциклопедии пишут, что он не мог привезти картофель в Европу, так как его корабли никогда не подходили к берегам Южной Америки (конечно, пират мог отнять картошку у тех же испанцев).

Не менее популярной была еще одна версия – согласно ей, картофель уже из Виргинии опять же в Англию впервые привез некий сэр Вальтер Ромеф. Британская энциклопедия развенчала и эту легенду – достоверно известно, что в те времена в Виргинии о картофеле еще не знали.

Многочисленные исследователи считают, что первым человеком, доставившим картофель в Европу, был монах Иероним Кордан. Возможно, именно он опустил на землю Испании первую корзину с неведомым овощем, которому предстояло покорить больше народов, чем любому полководцу. Не исключено, что время подбросит нам еще парочку совершенно неожиданных версий.

Кстати, Христофор Колумб в 1493 году привез из Вест-Индии не картофель, а батат (с настоящим картофелем европейцы познакомились значительно позже), который индейцы-араваки называли *batata,* а испанцы – *patata.* Экспедиция Колумба впервые познакомилась с этим растением на острове Сен-Томе, где аборигены называли его клубни *aje* или *axi,* а индейцы племени араваков – *batatas,* что со временем трансформировалось в испанском языке в *patata,* во французском – в *patate,* а в английском – в *potato.*

Англичане впервые отведали батат в начале XVI века – известно, что батат был частью приданого испанской принцессы Екатерины Арагонской в ее несчастливом браке с английским королем Генрихом VIII. И хотя Генрих не слишком полюбил жену и развелся с ней (порвав заодно и с католической церковью), зато так пристрастился к батату, что мог за один присест слопать пару дюжин клубней довольно приличного размера. Он даже пытался сам разводить растение, однако в холодном климате туманного Альбиона его старания так и не увенчались успехом. В 1595 году косвенное объяснение этой страсти известного своей любвеобильностью короля дал английский доктор Томас Маффит, в одной из своих работ написавший, что батат *«усиливает похоть»* (не сам ли Генрих был объектом его исследований?). Уже в конце XVI века пирог с бататом *(sweet*

potato pie) стал деликатесом классической английской кухни. Кстати, когда-то в России батат давал неплохие урожаи на Северном Кавказе, но плантации его были ликвидированы из-за неумения использовать клубни в кулинарии. Увы…

В США «сладкий картофель» сегодня особенно распространен в южных штатах, где он чаще всего ассоциируется с афро-американской кухней стиля *soul* и традиционно подается на День Благодарения. Из него, например, делают начинку для пирогов, а также готовят такое странное на наш вкус блюдо, как глазированный батат *(candied sweet potatoes)*.

Глазированный батат

Клубни батата отварить, очистить от кожицы, нарезать небольшими кусочками, выложить на смазанную маслом сковороду, посыпать коричневым сахаром, тертой лимонной цедрой, добавить немного лимонного сока и запекать в течение 20 минут в духовке.

В Японии из батата варят кашу. Герой рассказа знаменитого японского классика Акутагавы Рюноскэ «Бататовая каша» – бедный самурай, всю жизнь лелеявший мечту поесть всласть бататовой каши - кушанья, которое в Стране восходящего солнца когда-то подавали к столу августейших особ.

> Все мысли его были заняты двумя словами: бататовая каша. Перед ним стоял жареный фазан, но он не брал палочек. Его чаша была наполнена черным сакэ, но он к ней не прикасался. Он сидел неподвижно, положив руки на колени, и все его лицо, вплоть до корней волос, тронутых сединой, пылало наивным румянцем от волнения, словно у девицы на смотринах. Он сидел, забыв о времени, уставившись на черную лакированную миску из-под бататовой каши, и бессмысленно улыбался…[1]

А как вкусно Акутагава описывает процесс ее приготовления!

> Повсюду на заново сколоченных козлах стояли рядами по пять-шесть больших котлов, вокруг которых суетились десятки женщин подлого звания в белых одеждах. Они готовились к приготовлению бататовой каши – одни разжигали огонь, другие выгребали золу,

третьи, черпая новенькими деревянными кадушками, заливали в котлы виноградный сироп, и все мельтешили так, что в глазах рябило. Несколько десятков молодых парней, ловко действуя тесаками, искрошили один за другим всю гору бататов, громоздившихся до самой крыши, служанки, суетливо бегая взад и вперед, свалили искрошенные бататы в котлы до последнего кусочка.[1]

[1] **Перевод с японского А. Стругацкого**

Клубни батата японцы используют и для производства «сотю» – крепкого (45%) алкогольного напитка, считающегося, правда, довольно примитивным. Дело в том, что даже самые популярные его марки не имеют характерного аромата, что не нравится большинству японцев. Иностранцам он почти не известен, однако явно пришелся бы по вкусу русским – он хорошо очищен и практически не отличается от обычной водки. В последнее время «сотю» входит в моду среди японской молодежи, его стали все чаще подавать в небольших барах – или со льдом, или в разнообразных коктейлях. Но у нас использовать батат в подобных целях явно нерентабельно. Гораздо дешевле гнать самогон из свеклы.

Именно с батата и началась великая путаница, так как английское название найденного гораздо позже картофеля произошло именно от испанского *patata,* хотя картофель и батат – совершенно разные растения. В результате американцы «отделили» картофель от батата довольно условно – с помощью прилагательного *sweet,* назвав батат «сладким картофелем» *(sweet potatoes)*. «Путают» картофель и с ямсом *(yam)* - например, американцы терминами *air potato* (воздушный картофель) и *potato yam* (картофельный ямс) называют совсем не картофель, а ямс клубненосный – тропическое растение вида *Dioscorea bulbifera* семейства диоскорейных с клубнями, действительно похожими на картофель. Эта путаница дополняется еще целым рядом похожих названий – например, «индейским картофелем» *(Indian potatoes)* называют перуанское растение аракачу *(arracacha),* съедобные корни которого по вкусу немного напоминают сладковатый картофель, а «болотным картофелем» *(swamp potato)* - стрелолист, болотное растение также со съедобными клубнями. В результате первые растениеводы стали именовать новое для них растение «потейтос», и даже в России в 1765 году вышла книга известного ученого-агронома А. Т. Болотова «Наставление о разведении земляных яблок, потетес именуемых». Проще всех подошли к

названию подземных клубней поляки – они именуют картофель словом *ziemniaki* (земняки). И все же, путаница, связанная с бататом и картофелем, порой «всплывает» в некоторых традиционных блюдах самых разных стран. Например, в Тунисе термином *salata batata* (салата-батата) называют очень распространенный в местной кухне горячий и острый картофельный (а вовсе не бататовый) салат с тмином.

Картофель сначала был принят европейцами как декоративное растение – его цветки носили в волосах, делали из них букеты, украшали ими одежду. Таким образом, даже бесполезные сегодня вершки замечательного растения помогали налаживать отношения полов, хотя бы внешне. И только немного позже страждущее человечество обратило внимание на корешки – то есть на клубни. Бельгиец де Севри дал растению название «тартуфель» за сходство картофелины с трюфелем – это слово позже в Германии превратилось в *Kartoffeln.* Романтичные французы, у которых все круглое традиционно связывается с яблоком, пошли другим путем и назвали картофель *pomme de terre* (земляное яблоко).

В 1616 году картофельное растение было завезено в Париж, однако выращивать его как пищевое стали только во второй половине XVIII века благодаря усилиям парижского аптекаря Антуана Огюста Пармантье (1737-1813). Вместо того чтобы искать в этих клубнях «эротический философский камень», он нашел метод получения из них крахмала (как банальна действительность!) и лично продемонстрировал перед всем королевским двором множество способов приготовления блюд и даже вина из картофеля. Просвещенный аптекарь, мечтавший облагодетельствовать соотечественников, к счастью, оказался и хорошим психологом. На своем экспериментальном картофельном поле Пармантье установил охрану – днем она даже близко никого не подпускала, зато на ночь снималась. Расчет оказался верен: любопытные французы протаптывали к вожделенному полю множество тропинок и под покровом темноты, в соответствии с библейскими традициями, разживались «запретным плодом», правда не срывая его, а выкапывая. В результате картофель стал быстро распространяться по стране, и уже следующей весной многие французы высаживали его у себя на огородах. Цель была достигнута – клубни распробовали, а Пармантье благодарные сограждане не только поставили памятник, но и назвали его именем несколько традиционных картофельных блюд – например, суп-пюре Пармантье *(potage Parmantier),* омлет Пармантье *(omelette Parmentier)* с картофелем и петрушкой и картофель Пармантье

(pommes Parmentier) - нарезанный кубиками со стороной около 1 см и обжаренный в растительном масле.

Между прочим, французы до сих пор изучают картофель в самых разных кулинарных аспектах. Пальму первенства прочно удерживает знаменитый парижский ресторан ***«JoeI Robuchon»***, шеф и основатель которого Жоэль Робушон считает, что одна из основных тенденций современной французской кухни – новое открытие картофеля. Многие повара пытаются скопировать уникальный картофельный стиль, однако превзойти Жоэля никому не удается – его ресторан по данным справочника «Мишлен» ***(Michelin Guide)*** постоянно входит в пятерку лучших заведений Парижа.

Кстати, попробуйте догадаться, что подают в известном среди гамбургских вегетарианцев ресторане ***«Kartoffelhaus»***, который находится на ***Steintorwall, 41***

Приведем здесь несколько классических французских блюд из картофеля, освоенных и немцами.

Картофель «Анна»
(Pommes «Anna»)

Ломтики картофеля натирают солью и перцем, укладывают в несколько слоев в хорошо смазанную маслом глубокую посуду, смазывая каждый слой сливочным маслом и посыпая солью и перцем, закрывают крышкой (или фольгой) и запекают в духовке в течение 30 минут до образования аппетитной румяной корочки. После этого запеканку переворачивают, вновь ставят (уже без крышки) в духовку еще на 5 минут и разрезают такой своеобразный картофельный «пирог» с хрустящей корочкой на порционные куски.

Считают, что это классическое французское блюдо, ставшее сегодня всемирно известным, придумал Адольф Дюглере ***(Duglere,*** 1805-1884) – ученик Антуана Карема, главный повар семейства Ротшильдов, впоследствии ставший шеф-поваром знаменитого парижского ***«Cafe Anglais».***

Картофель «Берна»
(Pommes «Berny»)

В картофельное пюре добавляют измельченный миндаль, разделывают массу на шарики (в виде абрикосов), опускают в льезон, затем с помощью ножа делают углубление, куда вставляют стебелек петрушки, и жарят во фритюре.

Картофель «Дофин»
(Pommes «Dauphine»)

В кипящей воде (200 г) распускают сливочное масло (100 г), добавляют муку (150 г) и при постоянном помешивании кипятят на малом огне около 2 минут. Затем в полученную смесь вводят 4 яйца, добавляют картофельное пюре (100 г) и тщательно размешивают все до полной однородности. Из полученной массы формуют шарики размером с маленькое яблочко, обваливают их в муке, обжаривают до золотистого цвета и подают как гарнир к мясу или рыбе.

Картофель-дюшес
(Pommes duchesse)

Картофельное пюре с добавлением сливок, яичных желтков и сливочного масла. Пюре выдавливают на противень из кулинарного шприца, формируют в виде самых разнообразных фигурок, запекают в духовке и используют в качестве красивого гарнира к праздничным горячим блюдам – например, выкладывают на большой поднос вокруг целого куска мяса или целой рыбы.

Блюда, которые подаются с таким гарниром, во французской и международной ресторанной терминологии также называют *a la duchesse.*

Картофель «Лорет»
(Pommes «Lorette»)

Картофельное пюре с добавлением тертого сыра (обычно пармезана) формуют в виде недлинных «сигар» и жарят во фритюре.

Картофель по-парижски
(Pommes parisiennes)

Картофель нарезают шариками среднего размера, обжаривают в масле и подают, полив соусом и посыпав петрушкой.

Термином *a la parisienne* (по-парижски) называют и особый кулинарный стиль французской столицы – классическую изысканную кухню, базирующуюся на сливочном масле,

майонезе, ароматических травах и маседуане (смеси из овощей и шампиньонов).

Картофель «Пон-Нёф»
(Pomntes «Pont-Neuf»)

Нарезанный крупной соломкой (длиной 3 см и сечением 1,5 см) и жаренный во фритюре картофель.

Кстати, *Pont-Neuf* - Новый мост, на самом деле – самый старый парижский мост через Сену, выстроенный еще в 1578-1606 годах архитектором Ж. Дюсерсо.

Картофель «Св. Флорентен»
(Pommes «St.-Florentine»)

В картофельное пюре (так же как для картофеля-дюшеса) добавляют мелко нарезанную ветчину, раскатывают массу в жгут диаметром 2 см, разрезают на порции, опускают их сначала в льезон, а затем – в измельченную вермишель и жарят во фритюре.

Современное русское название картофеля происходит от немецкого *Kartoffel,* а появился он в России в конце XVII века по указу Петра I. Уже в 1736 году его стали выращивать в Петербурге на Аптекарском огороде (современный Ботанический сад), а еще одним указом, на этот раз Сената, в 1765 году предписывалось повсеместно насаждать картошку. Нельзя сказать, что народ пришел в восторг, а посему, как все в России, овощ вводили в культуру совсем не культурными методами – у крестьян отбирали под картофель лучшие земли, а отказников облагали различными поборами. Такая жесткая позиция властей периодически вызывала «картофельные бунты» (наиболее сильные в 1834 и 1840-1844 годах). Крестьяне уничтожали посевы, избивали чиновников и отважно сражались с карательными отрядами за привычную родимую репу (еще раз снимем шляпу перед дальновидным французским аптекарем – нам бы таких в Сенат!). В результате картофельных войн появились старообрядческие «предания», причислявшие ни в чем не повинный картофель вкупе с чаем, кофе и табаком к числу антихристовых нововведений – *«Картоха проклята, чай вдвою проклят, табак да кофе трою…»* Староверы утверждали, что тем, кто вкушает «картоху прокляту», уготован неурожай, мор и голод, а после смерти они непременно будут вечно гореть в огне. Появилась даже легенда о том, что картофель возник как

«яблоко» подземного мира, был создан дьяволом из зависти к «райским яблокам», и Господь, естественно, проклял «яблоки» недобросовестного конкурента.

В конце XIX века на Руси уже стали говорить: *«Картошка – хлебу присошка»*, и сегодня трудно представить себе русский стол без родной картошечки в любых видах. В магазинах ныне можно встретить импортный картофель с Кипра, Мальты и т. п. Трудно представить себе, как на этих островках выращивают картофель на экспорт в Россию, тем более что в знаменитой «Книге о вкусной и здоровой пище» издания 1953 года утверждается:

> В Советском Союзе выращивают почти половину всего картофеля, который производят Америка, Англия, Франция и все другие страны, вместе взятые…

Куда все это делось?

Хотя, возможно, все дело в том, что картофель для россиян не только питающий, но и возбуждающий овощ. Оказалось, что картофельная кожура (а не сам картофель) содержит алкалоиды, способные оказать на человеческий организм определенный физиологический эффект, в том числе и в интересующем до определенной возрастной поры многих из нас аспекте – по крайней мере, так утверждают авторитетные издания в области эротического питания. Скорее всего, из-за этого картофельные очистки далеко не во всех странах хозяйки считают отходами.

Картофельная кожура

Если острым ножом аккуратно снять кожуру с тщательно вымытой молодой картошки, опустить «очистки» в кипящее масло примерно на 5 минут, затем достать, обсушить на бумажном полотенце и посолить, то получается прекрасная, полезная и дешевая закуска, которую можно подавать с самыми различными приправами к пиву. Кстати, совсем неплохо натереть на мелкой терке свежий имбирь, отжать сок и сбрызнуть им жареную кожуру.

Еще дальше пошли хитроумные американцы – они издавна готовят довольно изысканное горячее блюдо с точно таким же незамысловатым названием: *potato skins*.

Картофельная кожура
по-американски

У тщательно вымытой и сваренной в мундире картофелины срежьте верхушку, аккуратно ложкой выньте мякоть, стараясь не повредить кожуру, смешайте мякоть со сливочным маслом, сыром (паштетом или консервированным тунцом) и приправами, а затем снова плотно уложите в картофельную кожуру и запеките в духовке. Когда для этого блюда картофель не варят, а пекут, то американцы называют его «дважды запеченным» *(double baked potato)*.

Помните, кто открыл Америку? Правильно – испанцы (приз в студию!). Так вот, их потомки, живущие на Канарах, также прекрасно знают о «необычных» свойствах картофельной шелухи. Поэтому, если во время отдыха на Канарских островах вы решите ночью порадовать и поразить свою спутницу или просто затоскуете по Родине, то закажите в местном ресторанчике «папас-арруга-дас» *(papas arrugadas)*. За пышным испанским названием (переводится оно довольно прозаично: «морщинистая картошка») скрывается некрупный молодой картофель, сваренный в мундире (то есть как нам и надо!) в очень соленой воде, часто – просто в морской (ее на Канарах – хоть залейся!). Картофель в мундире не принимает соль, зато приобретает вкус печеного (так как температура кипения сверхсоленой воды значительно превышает 100 С), а кожица его становится морщинистой (отсюда и название) и покрывается белой соляной шубкой. Когда-то нам приходилось готовить подобное блюдо в полевых условиях – пачка крупной соли на ведро воды, 2-3 кг нечищеной картошки, самодельная тренога и костер. Получается ничуть не хуже печеной, романтика сохранена, и руки пачкать не надо. Однако вернемся к Канарской версии.

«Морщинистый» картофель
(Papas Arrugadas)

Хорошенько моем картошку (лучше не крупную), кладем ее в кастрюлю, заливаем водой и засыпаем крупную соль (лучше бы, конечно, морскую). Соли надо брать побольше – ну, примерно из расчета 4 : 1 (то есть на 1 кг картошки – 250 г соли). Терпеливо варим, и как только картошка сварится (вилочкой попробуйте на мягкость), уменьшаем огонь и даем ей потомиться еще 20-30 минут (кожица должна сморщиться, чтобы название оправдывалось). Сливаем и даем обсушиться – готовая картошка должна быть покрыта белой соляной шубкой.

Если вы хотите ускорить процесс, слейте воду и поставьте на

маленький огонь на пару минут – однако далеко не уходите, иначе вам придется долго отчищать пригоревшую кастрюлю.

Мы знаем, как тягостно проходит время в ожидании, поэтому, пока картошечка варится и морщится, приготовим-ка соус «мо-хо-пикон» *(mojo picyn),* на Канарах он сопровождает любую еду, а уж «сморщенную» картошку – пренепременно. Соус довольно простой. Впрочем, посудите сами.

Мохо-пикон
(Mojo Picyn)

15 перчиков-чили, 2 головки чеснока, 2 ст. ложки кумина (на наших рынках продается под названием «зира»), оливковое масло, 1/ л винного уксуса, 1 ст. ложка паприки.

Терпеливо удаляем семена и плодоножки у перцев, нарезаем стручки помельче и перемалываем или толчем их со всеми остальными сухими ингредиентами. Затем начинаем преобразование «сухого» во «влажное» – сначала добавляем масло, а затем уксус, конечно же, при постоянном перемешивании. Масла не должно быть больше, чем уксуса, – так соус сможет дольше храниться в плотно закрытой банке в холодильнике.

Перед самой подачей в мохо-пикон нужно добавить немного оливкового масла для оживления вкуса. При подаче родной картошки не переборщите с соусом, а то и про Родину не вспомните.

Так что совсем не обязательно долго мудрствовать – просто отварите в очень соленой воде или запеките в духовке картофель в мундире и подавайте его или с соусом, или в качестве гарнира к чему угодно. По своему геологическому опыту знаем, что испеченная в костре картошка не только пачкает руки. Особенно если вы вдвоем, а ночь тиха и прозрачна.

Ну, а если говорить об экзотике, то попробуем приготовить из картофеля венгерский «паприкаш» *(paprikas)* - так мадьяры называют приправленные красным перцем (паприкой) мясные блюда с помидорами, луком и чесноком, основой подливки которых являются сметана и мука (некоторые венгерские повара вместо сметаны используют сливки). Таким способом обычно готовят только белое мясо – курятину (например, *papricas csirke* - «паприкаш из цыпленка»), телятину, ягнятину или рыбу. Паприкаш также распространен и в традиционной румынской кухне, например, «паприкаш де витель» румынские хозяйки

готовят из нарезанной кубиками телятины, которые обжаривают в жире с томатной пастой и красным перцем, заливают бульоном, чтобы жидкость только слегка покрывала мясо, тушат и подают с клецками из муки, яиц и рубленой зелени.

Паприкаш из картофеля

2 кг картофеля, 120 г жира, 180 г лука, 15 г паприки соль, чеснок, 160 г зеленого перца, тмин, 80 г помидоров.

Картофель очистить, нарезать на длинные дольки (рассыпчатый картофель для этого блюда не подходит!). В жире обжарить до золотистого цвета мелко нарезанный лук, добавить к нему паприку, быстро размешать, тотчас же положить картофель и посолить. Несколько минут картофель жарить вместе с луком, часто помешивая, затем долить столько воды, чтобы она почти покрывала картофель, приправить чесноком и тмином и тушить под крышкой на умеренном огне. Примерно через 8 минут добавить в картофель нарезанные кубиками перец и помидоры и – если это будет самостоятельное блюдо – нарезанные кружочками колбасу или сосиски и тушить вместе до готовности. Некоторые любят, чтобы это блюдо было густым, с небольшим количеством соуса (тогда в конце тушения нужно выпарить лишнюю жидкость), другие любят это блюдо более сочным, чтобы оно по консистенции приближалось к супу (тогда в конце тушения долить немного воды или вина и прокипятить).

Не забыли про картофель и его «родители» – испанцы. Они до сих пор и обычную жареную картошку *(patatas fritas)* считают своим национальным блюдом и подают ее практически ко всему, даже к паэлье. Уже в 1539 году севильские монахи на своих монастырских полях вовсю культивировали картофель. О его распространенности среди всех слоев населения современной Испании говорит название другого, довольно известного, простого, но очень вкусного блюда – *patatas a lo pobre* («картошка бедняка») из картофеля, лука и перца.

Попробуем сами приготовить «картошку бедняка» так, как ее издавна готовят в ан-далусских вентах *(venta)* - маленьких загородных трактирах, куда приезжают по выходным горожане с друзьями, чтобы пообщаться и перекусить на открытом воздухе.

Картошка бедняка
(Patatas a lo pobre)

4 тонко нарезанных крупных картофелины (ломтики оставить в воде на 20 минут, чтобы удалить крахмал, а затем обсушить), 1 нарезанный толстыми полосками стручок свежего зеленого перца, 1 нарезанная крупными кубиками луковица, 1 стакан оливкового масла, соль по вкусу.

Разогреваем оливковое масло в большой глубокой сковороде. Кладем туда ломтики картофеля, солим их и обжариваем 5 минут на сильном огне, периодически переворачивая. Затем уменьшаем огонь, закрываем сковороду крышкой и жарим еще 10 минут. Открываем, смотрим – обычная жареная картошка! Ничего особенно «испанского» или «бедняцкого» в ней пока не заметно (сами едим такую каждый день). А вот теперь добавим туда зеленый перец и лук (видимо, эти продукты по карману испанским беднякам), хорошенько все перемешаем, закроем крышкой и готовим еще 10 минут. Если не лень – советуем периодически встряхивать сковороду, чтобы овощи не приставали ко дну.

Ну вот, довольно несложный процесс приготовления закончен. Открываем крышку, проверяем, не надо ли добавить соли (на вкус и цвет товарищей нет), а если картофель получился недостаточно мягким (каждый сорт требует своего времени жарки), опять закрываем крышкой и готовим еще минут 5. Теперь осталось выложить готовый картофель перфорированной ложкой или лопаткой (чтобы удалить излишек масла) и можно подавать на стол. Вроде бы получилось неплохо, красиво и вполне «богато». Зря все-таки прибедняются испанцы.

Более сытная версия называется *plat o Alpujarreco* - ее издавна готовят в горах Альпухарра, простирающихся к югу от Гранады.

Гаснут дальней Альпухарры

золотистые края. На призывный звон гитары

выйди, милая моя…

В конце приготовления картофеля, лука и перца в альпухаррское блюдо добавляют кусочки испанских колбасок «чорисо» *(cho-rizo),* кровяную колбасу «морсилья» *(moreilia)* и яйца. Однако это уже явно «картошка по-богатому».

Картофель уверенно прошелся по мировой кухне и занял в ней свое особое место, став в некоторых странах буквально

основой питания. Например, в привычный рацион шведов входят такие блюда, как картофельное пюре с молоком; картофель, тушенный и заправленный мукой, сахаром, яйцами и сливочным маслом; жареный картофель; картофельные клецки с салом. Финны, которые называют картофель «потати», с XVIII-XIX веков ввели картофель в большинство своих традиционных блюд, таких, например, как «максапотати» (печенка с картофелем) и «уунипотати» (печеный картофель с бараниной). Англичане иногда шутливо называют картофель «йоркширской почкой» *(Yorkshire kidney)* за особое пристрастие к нему йоркширцев, а американцы традиционно ассоциируют картофель и блюда из него с ирландцами – как это ни странно, но считается что южноамериканский картофель обратно в Северную Америку в 1719 году завезли именно ирландские переселенцы. Один из немецких путешественников писал о скудном меню простых ирландцев: «Картофель с простоквашей или селедкой – обычная пища бедняков. Сельдь едят очень экономно, а часто только натирают сельдью клубни отварного картофеля для запаха. Над обеденным столом обыкновенно висит сельдь или мешочек с солью просто как символ».

Литовцы, которые считают картофель чуть ли не главным национальным продуктом, любят готовить «ведерай» (толстые свиные кишки с начинкой из тертого сырого картофеля с жиром) и вареники из тертой сырой картошки, начиненные творогом или рубленым мясом. Но прославились они на весь мир своим коронным блюдом «цепелинай» *(cepelinai)* - зразами из тертого картофеля с мясной или творожной начинкой.

Для их приготовления из смеси натертого на терке сырого и протертого отварного картофеля делают лепешки, начиняют их рубленой вареной говядиной или свиной печенкой с пассерованным луком, придают им форму пирожков и отваривают в круто посоленной кипящей воде 10-15 минут. Подают «цепеллины» (такое искаженное, но более понятное название укоренилось в русской кухне) вареными обычно с подливкой из сметаны или жареными с жареным салом и луком.

Цепелинай
(Cepelinai)

400 г картофеля, 100 г говядины, по 50 г лука и сала.

Половину сырой картошки натереть на терке. Остальную часть варить в кожуре, очистить, протереть, смешать с сырым тертым картофелем и разделать в форме лепешек. Приготовить фарш из вареной говядины и пассерованного лука. Начинить им

картофель, придать форму зраз и варить в подсоленной воде. Подать с жареным салом и луком. Существует разновидность цепелинай с начинкой из творога, которая готовится таким же способом.

Несмотря на кажущуюся простоту применения картофеля, из него готовят достаточно сложные и изысканные блюда. Например, в США с XIX века известно блюдо *Delmonico potatoes,* созданное знаменитым нью-йоркским ресторатором Лоренцо Дельмонико, – отварной картофель, который очень мелко режется (практически до состояния пюре), перемешивается со сливками, сверху посыпается тертым сыром и сухарями и запекается в духовке. Французские кулинары создали картофельный «гратен дофинез» *(gratin dauphlnolse),* являющийся прекрасным гарниром к блюдам из дичи, мяса и рыбы: на натертый чесноком и смазанный сливочным маслом противень выкладывается нарезанный кружочками картофель, его приправляют солью, перцем, мускатным орехом, заливают эмульсией молока с яйцом и жарят в разогретом жарочном шкафу. Перед подачей картофель посыпают тертым сыром.

Заслуги картофеля перед человечеством неоспоримы. В Грэнд-Форксе (штат Северная Дакота, США) с **1965** года ежегодно проводится картофельный пир, посвященный этому замечательному растению. Кстати, именно на нем в **1982** году был установлен один из мировых рекордов: за один раз в бетономешалке для участников пира приготовили 8,26 т картофельного пюре. Впрочем, давайте приготовим что-нибудь и сами.

РЕЦЕПТЫ БЛЮД ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Салат картофельный

На 500 г картофеля - 50 г зеленого лука, 2 ст. ложки растительного масла, 1/4 стакана уксуса.

Сваренный картофель очистить от кожуры, нарезать ломтиками, сложить в миску, посолить, посыпать перцем, смешать с уксусом и растительным маслом. Затем положить горкой в салатник и посыпать укропом, зеленью петрушки или мелко нарезанным зеленым луком.

Подается салат к горячему и холодному жареному мясу, телятине, баранине, свинине и рыбе, а также может

употребляться как отдельное блюдо. Особенно вкусен этот салат, если он приготовлен из свежесваренного теплого картофеля.

Картофельный салат классический

На 4-6 порций: 5 средних картофелин (1 кг), очищенных и порезанных кубиками, 5 порезанных перьев зеленого лука, 2 ст. ложки порезанной петрушки, майонез, 1 яичный желток, 3 ст. ложки лимонного сока, 1 раздавленный зубчик чеснока, $^1/_2$ чайной ложки французской горчицы, 60 мл растительного масла, 60 мл оливкового масла, 1 ст. ложка молока.

Отварить картофель на пару или в микроволновой печи до мягкости. Охладить. Соединить картофель, лук и майонез. Посыпать петрушкой перед тем, как подавать.

Чтобы сделать майонез, взбить яичный желток, лимонный сок, чеснок и горчицу до однородной массы. Добавить масло постепенно тоненькой струйкой, продолжая взбивать, затем добавить молоко и перемешать.

Картофельный салат по-русски

800 г твердого картофеля, $^1/_8$ л куриного (быстрорастворимого) бульона, 200 г полевого салата, $^1/_2$ пучка укропа, 8 горошин белого перца, 8 зерен кориандра, $^1/_2$ чайной ложки горчичных зерен, 2 ст. ложки уксуса, настоянного на эстрагоне, соль, 2 ст. ложки растительного масла из грецких орехов, 200 г сливок, 4 ст. ложки молока, сахар, тонкие ломтики копченой лососины, банка икры.

Картофель вымыть, сварить в мундире, очистить, порезать кружками, перемешать с бульоном и оставить охлаждаться. Листья салата почистить, промыть, обсушить и разложить на тарелках. Укроп сполоснуть, обсушить, порезать. Перец, кориандр и горчичные зерна растолочь в ступке. Уксус перемешать с солью, добавить масло и сбрызнуть смесью салат. Сливки размешать с молоком, приправить сахаром и солью.

Кружки картофеля сервировать на салате, залить сливками. Лососину закрутить в ролики с икрой внутри, разложить поверх картофеля. Все посыпать укропом и толчеными приправами.

Картофельный салат по-английски

300 г вареного картофеля, 4 сваренных вкрутую яйца, 100 г

яблок, 50 г тертой моркови, 1 луковица, 100 г майонеза или растительного масла, соль, черный молотый перец, зелень петрушки.

Картофель нарезать кубиками, а яйца – кружочками. Яблоки очистить от семян и кожицы, нарезать крупными кубиками. Морковь натереть на терке, лук мелко нарубить. Смешать в салатнике картофель, яблоки и морковь, лук, заправить майонезом или растительным маслом. Затем добавить нарезанные яйца. Посыпать салат зеленью петрушки. Отдельно к салату подают ломтики холодного отварного мяса.

Летние щи с картофелем

На 500 г мяса – 2-3 шт. моркови 1 петрушка, 1-2 луковицы, по 500 капусты и картофеля, 200 г помидоров.

Положить в кастрюлю мясо, залить его 3-$3^1/_2$ л воды и поставить варить. Когда вода закипит, снять пену и варку продолжать при тихом кипении $V/_2$~2 часа. За 15-20 минут до подачи на стол в бульон положить очищенные и нарезанные морковь, петрушку, лук и раннюю капусту; при этом разрезать кочаны на крупные доли (на 4-6 частей), затем добавить целый очищенный картофель и соль.

Перед подачей к столу положить в кастрюлю нарезанные на дольки помидоры, дать бульону прокипеть и разлить в тарелки, положив в каждую тарелку дольку кочана капусты, 2-3 шт. картофеля, помидоры, укроп или зелень петрушки.

Суп картофельный

На 500 г мяса - 800 г картофеля, 200 г кореньев и лука, 2 ст. ложки масла.

Сварить мясной бульон. Очищенные коренья и лук нарезать ломтиками и поджарить на масле или на жире, снятом с бульона. Картофель нарезать кубиками, положить вместе с поджаренными кореньями и луком в кипящий бульон, добавить соль, лавровый лист, перец и варить в течение 25-30 минут. При подаче на стол суп посыпать укропом или зеленью петрушки. Картофельный суп можно готовить не только на мясном, но и на рыбном или грибном бульоне. В картофельный суп, приготовленный на грибном бульоне, при подаче на стол положить нашинкованные грибы, а в суп, сваренный на рыбном бульоне, – кусок отварной

рыбы.

Суп картофельный со свежими грибами

На 500 г грибов - 800 г картофеля, 200 г кореньев и лука, 2 ст. ложки масла.

Свежие грибы, белые или маслята, очистить и промыть. Ножки грибов отрезать, изрубить и поджарить на масле. Отдельно поджарить коренья и лук. Шляпки грибов нарезать ломтиками, ошпарить, откинуть на сито и, когда вода стечет, переложить в кастрюлю, залить водой и варить в течение 40 минут. После этого в кастрюлю положить нарезанный кубиками картофель, поджаренные ножки грибов, коренья, лук, соль, перец, лавровый лист и варить еще 20-25 минут. При подаче на стол добавить сметану, мелко нарезанный зеленый лук и укроп. Суп со свежими грибами можно приготовить и на мясном бульоне. В суп можно добавить манную крупу (по 10 г на тарелку).

Суп картофельный с крупой

На 500 г мяса или 50 г сухих грибов – $^1/_2$ стакана крупы, 500 г картофеля, 200 г кореньев и лука, 2 ст. ложки масла.

Поставить варить мясной бульон. Одновременно хорошо промытую перловую крупу в отдельной посуде залить $1^1/_2$ стаканами холодной воды и поставить для набухания на 2 часа. Затем, слив воду, положить крупу в бульон, дать бульону закипеть и через 10-15 минут после этого положить нарезанный кубиками картофель, поджаренные коренья, соль, перец, лавровый лист и варить до готовности.

Перед подачей на стол посыпать суп укропом или зеленью петрушки. Этот суп можно также готовить и на рыбном бульоне. Вместо перловой можно положить другую крупу – рис, пшено, манную. Эти крупы не замачивают, а кладут в бульон промытыми, за исключением манной крупы, которую только просеивают.

Суп картофельный с головизной

На 1 кг голов осетровых рыб – 800 г картофеля, 200 г кореньев и лука, 2 ст. ложки масла.

Сварить головизну так же, как для щей (см. брошюру из этой же серии по приготовлению щей). Очищенные коренья и лук

нарезать ломтиками и поджарить на масле. Картофель нарезать кубиками, положить в процеженный кипящий бульон, добавить поджаренные коренья, соль, перец, лавровый лист и варить в течение 25-30 минут. При подаче на стол суп посыпают укропом или зеленью петрушки.

Суп картофельный с вермишелью

На 500 г мяса – 100 г вермишели, 500 г картофеля, 200 г кореньев и лука, 2 ст. ложки масла.

Коренья и лук нашинковать в виде соломки и поджарить на масле. Картофель нарезать, положить вместе с кореньями и луком в кипящий бульон и варить в течение 15 минут. Затем засыпать вермишель, добавить соль, перец, лавровый лист и варить еще 12-15 минут. Такой суп можно приготовить и на грибном бульоне.

Суп-пюре из картофеля

На 1 кг картофеля - 2-3 стакана молока, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 стебля лука-порея.
Для заправки - 2 яичных желтка и $^3/_4$ стакана молока.

Очищенный и вымытый лук-порей нарезать, слегка поджарить на масле, прибавить очищенный, вымытый и нарезанный ломтиками картофель, залить пятью стаканами воды, положить соль и варить 25-30 минут. Сваренный картофель вместе с отваром пропустить сквозь сито, прибавить горячее молоко и размешать. Перед подачей к столу суп заправить маслом и яичными желтками, смешанными с молоком. Отдельно подать гренки или кукурузные хлопья.

Картофель отварной

Картофель очистить, промыть, залить горячей водой и поставить варить. Как только вода закипит, положить соль и продолжать варку еще 20 минут, пока картофель не сделается мягким. При этом нужно следить, чтобы картофель не переварился.

Как только картофель будет готов, слить воду, кастрюлю накрыть крышкой и в таком виде оставить на слабом огне на 5-10 минут для обсушки.

Готовый картофель переложить на горячее блюдо. Отдельно подать масло.

Картофель отварной, с маслом и зеленью

Сварить картофель так же, как указано выше. После обсушки в кастрюлю с картофелем положить масло, добавить зелень петрушки или укроп, перемешать путем встряхивания и переложить на тарелку.

Картофель молодой, в сметане

На 1 кг картофеля 1/2 стакана сметаны, 1 ст. ложка масла.

Очищенный молодой картофель сварить в подсоленной воде, воду слить, положить сметану, масло и, встряхивая, перемешать. Сверху посыпать нарезанным укропом или зеленью петрушки.

Картофель, сваренный на пару

В кастрюлю со вставной сеткой влить 3-4 стакана воды, положить очищенный целый или разрезанный на 2-4 части картофель, слегка посыпать мелкой солью и, плотно закрыв кастрюлю крышкой, поставить на сильный огонь. Как только вода закипит, убавить огонь и варку продолжить при слабом кипении. Варится картофель на пару примерно 26-30 минут. Картофель, сваренный на пару, особенно хорош для приготовления картофельного пюре и котлет.

Картофель в молоке

На 1 кг картофеля - 2 стакана молока и 2 ст. ложки масла.

Очищенный и вымытый картофель нарезать кубиками, проварить 10 минут в воде, после чего слить воду, залить картофель горячим молоком и варить еще 20-30 минут.

Необходимо следить, чтобы картофель не пригорел, для этого варку надо производить на слабом огне. В готовый картофель положить масло, встряхнуть его и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропом.

Картофельное пюре

На 1 кг картофеля - 1 стакан молока, 2 ст. ложки масла.

Очищенный и промытый картофель сварить, слить воду,

кастрюлю же с картофелем еще некоторое время подержать на легком огне или в духовом шкафу, чтобы остаток воды испарился. После этого, не давая картофелю остыть, протереть его сквозь сито или размять деревянным пестиком, добавить масло, соль и, помешивая, постепенно подливать горячее молоко. Картофельное пюре подается как самостоятельное блюдо или как гарнир к ветчине, языку, котлетам, сосискам и другим мясным блюдам.

Картофель жареный

Картофель можно жарить сырой или предварительно сваренный. Более сочным и вкусным картофель бывает при жарении в сыром виде, для чего требуется несколько больше времени, чем для вареного. Вареный картофель нужно нарезать ломтиками, положить нетолстым слоем на разогретую с маслом сковороду, добавить соль и обжарить, перемешивая, на сильном огне в течение 5-10 минут. Готовый картофель посыпать зеленью петрушки или укропом.

Сырой картофель жарится так же, как и вареный, но его можно жарить и погружая в разогретый жир. В этом случае картофель нарезают ломтиками, брусочками или соломкой. После этого картофель промыть, обсушить на салфетке и, опустив в горячий жир, жарить, помешивая, до образования румяной корочки, 10-12 минут.

Готовый картофель вынуть шумовкой, положить на сито или дуршлаг и посолить. Картофель, жаренный в масле, можно подать на завтрак или ужин с огурцами, помидорами или использовать на гарнир к жареному мясу, котлетам, к жареной рыбе.

Картофель жареный, с яйцом

На 1 кг картофеля - 1 стакан молока, 3 яйца и 2 ст. ложки масла.

Очищенный и сваренный картофель нарезать ломтиками и обжарить на масле. Яйца отбить в кастрюлю, добавить молоко, соль и хорошо размешать. Обжаренный картофель залить яйцами и запечь.

Картофель по-корейски

Картофель нашинковать, как корейскую морковку, после чего положить в кипящую воду на 1 минуту, слить и промыть, как сваренную вермишель, перетереть с солью, добавить черный

перец, уксус, глютамат натрия, чеснок тертый, соевый соус и чуть-чуть сахара.

Лук нарезать тонкими полукольцами и обжарить до прозрачного состояния в подсолнечном масле. Смешать с картошкой. Поставить в холодильник на 1-2 часа. Но теплая тоже вкусно!

Картофельные котлеты

На 1 кг картофеля - $^1/_2$ стакана муки, 2 яйца, 4 ст. ложки масла.

Очищенный картофель сварить, затем воду слить, а картофель оставить минут на десять для обсушки. Не давая картофелю остыть, размять его деревянным пестиком. В полученное пюре добавить столовую ложку масла, желтки яиц, тщательно вымешать и разделать котлеты. При разделке обвалять котлеты в муке или сухарях, а затем обжарить их с обеих сторон на масле. Отдельно к котлетам подать грибной соус.

Картофельные пирожки с грибами

На 1 кг картофеля - 100 г сухих грибов, 2 головки лука, $^1/_2$ стакана толченых сухарей, 2 яйца, 4 ст. ложки масла.

Картофель подготовить так же, как для картофельных котлет. Для фарша сухие грибы промыть, сварить, мелко изрубить и поджарить на масле, затем добавить мелко нарубленный поджаренный лук, соль, перец и смешать.

Подготовленную картофельную массу разделать в виде небольших лепешек, на середину которых положить грибной фарш, соединить края лепешек, придавая пирожку форму полумесяца. Смочить пирожки яйцом, обвалять в сухарях и обжарить на разогретой с маслом сковороде. Отдельно подать грибной соус. Соус приготовить на грибном отваре, добавив в него сметану или томат-пюре. Такие пирожки можно приготовить и с овощным фаршем.

Картофельные оладьи

На 500 г картофеля – $^1/_2$ стакана муки, 2 ст. ложки масла.

Очищенный сырой картофель быстро, во избежание потемнения, измельчить на терке, положить в кастрюлю или

миску, посолить, всыпать муку (можно добавить одно яйцо). Все это хорошо размешать. Выпекать оладьи надо на сильно разогретой с маслом сковороде. Подавать горячими со сметаной или маслом.

Запеканка картофельная

На 1 кг картофеля - 2 яйца, 3 головки лука, 1 стакан молока, 3 ст. ложки масла.

В протертый горячий вареный картофель добавить горячее молоко, сырые яйца, соль, растопленное масло и все хорошо перемешать. Переложить половину всей массы на сковороду, смазанную маслом, разровнять, положить на нее слой поджаренного лука и накрыть остальной частью массы, снова разровнять, смазать сметаной или сбрызнуть маслом, поставить в горячий духовой шкаф и запекать 20-25 минут. К запеканке можно подать молочный, сметанный или грибной соус.

Картофельная запеканка с мясом

Подготовить картофельное пюре так же, как и для запеканки без мяса. Отделив половину картофельного пюре, положить его ровным слоем на сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Сверху на этот слой положить мясной фарш, на него – оставшееся пюре, разровнять, смазать яйцом и запекать в духовом шкафу 20-30 минут. Для приготовления фарша может быть использовано любое мясо: говядина, телятина, свинина, домашняя птица, а также печенка, легкое или сердце. Вареное или тушеное мясо пропустить через мясорубку или мелко изрубить, добавить поджаренный лук, соль, молотый перец и все смешать. На бульоне или соке, полученном при тушении или варке мяса, может быть приготовлен красный соус, которым при подаче на стол поливают запеканку или подают его отдельно.

Рулет картофельный с овощами

Картофель подготовить так же, как для запеканки. Для фарша овощи нарезать в виде соломки и тушить их до готовности. Сняв с огня, добавить в них соль, сырые яйца и размешать. Подготовленное картофельное пюре разложить тонким слоем (приблизительно 2 см) на влажную салфетку, на середину поместить фарш. Края картофеля (при помощи салфетки) плотно соединить, придав форму рулета, рулет с салфетки переложить

«швом» вниз на противень, смазанный маслом. Смазать яйцом или сметаной, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и поставить в горячий шкаф на 25-30 минут, чтобы рулет подрумянился. Готовый рулет разрезать на порции, уложить на блюдо и полить растопленным маслом.

К рулету можно подать смешанный или молочный соус. Этот же рулет можно фаршировать мясом с луком или яйцами, а также рисом с грибами и луком.

Картофель тушеный, со свежими грибами

На 750 г картофеля – 500 г свежих грибов. 1-2 головки лука, $^1/_2$ стакана сметаны, 3 ст. ложки масла.

Очищенные и промытые свежие грибы ошпарить кипятком, нарезать и обжарить на сковороде вместе с шинкованным луком. Очищенный картофель нарезать дольками, обжарить и положить вместе с поджаренными грибами в кастрюлю, залить водой до уровня верхнего слоя, добавить соль, лавровый лист, перец, 1-2 ветки петрушки и, накрыв кастрюлю крышкой, тушить на огне 25-30 минут. В картофель можно положить 1-2 ст. ложки сметаны.

При подаче на стол удалить ветки петрушки и лавровый лист, а картофель посыпать рубленой зеленью. Картофель можно приготовить и с сушеными грибами. В этом случае грибы надо предварительно сварить, нарезать, а затем обжарить вместе с луком.

Часть грибного отвара можно использовать для тушения картофеля, остальное – для супа.

Картофель тушеный, с копченой грудинкой

На 500 г картофеля - 100 г копченой грудинки, 1 головка лука, 1 ст. ложка томата-пюре и столько же масла.

Очищенный картофель нарезать крупными кубиками или дольками. Лук нашинковать и поджарить на масле. Копченую грудинку нарезать небольшими ломтиками.

Все эти продукты сложить в кастрюлю, залить водой настолько, чтобы вода покрыла их, добавить томат-пюре, соль, перец, лавровый лист, накрыть крышкой и тушить 40-50 минут.

Омлет с картофелем

На 3 яйца – 100 г картофеля, по 1 ст. ложке молока и масла.

Очистить сырой картофель, нарезать его мелкими кубиками и поджарить на сковороде с маслом. Затем картофель залить взбитыми с молоком яйцами, перемешать и жарить, как натуральный омлет.

Картофельные крокеты с мясом в омлете, паровые

Картофеля – 120 г, мяса – 50 г, масла сливочного – 15 г, 2 яйца, молока – 100 г.

Мясо отварить и пропустить через мясорубку. Картофель отварить, протереть сквозь сито, добавить 5 г масла, V_2 яйца и 25 г молока; все это хорошо вымешать и сделать 4 лепешки, на них положить мясо, края соединить и скатать в виде шариков. Однопор-ционную формочку или сковороду смазать маслом, положить крокеты, залить их яйца-ми, смешанными с молоком, и на пару довести до готовности.

Подавать крокеты с маслом.

Котлеты из картофеля и отрубей

Картофеля – 200 г, отрубей пшеничных – 50 г, молока – 40 г, масла сливочного – 20 г, $^1/_2$ яйца.

Хорошо вымытый картофель в кожуре отварить, очистить и пропустить через мясорубку. Одновременно 40 г отрубей смешать с молоком, дать постоять 15-20 минут, соединить с картофелем, добавить яйцо и 10 г масла, все хорошо вымешать, сделать 3 котлеты, обвалять в остальных отрубях и обжарить в масле.

Кнели из судака с маслом

Рыбы – 100 г, хлеба белого – 10 г, сливок – 30 г, сливочного масла – 15 г.

Из рыбы, белого хлеба и сливок приготовить фарш, в кастрюле выбить его и выложить двумя ложками в виде клецок на смазанную маслом сковороду; затем залить кнели холодной водой, дать покипеть 3-5 минут, вынуть их из воды и подать со сливочным маслом и картофельным пюре.

Картофель, фаршированный мясом

Отобрать 1 кг крупного картофеля, хорошо промыть его,

залить кипятком, посолить и варить до по л у готовности. Затем очистить картофель, срезать боковинку с одной стороны и вынуть середину. Мясо (300 г) промолоть вместе с вынутым картофелем, вбить в него яйцо, добавить мелко нарезанный укроп, соль и душистый молотый перец; все это хорошо выбить. Полученным фаршем начинить картофель и закрыть его боковинками. Уложить картофель плотно в котелок, влить в него бульон или воду и тушить до готовности. Заправить томатом, мукой и сметаной.

Картофель со шпиком

Поджарить в кастрюле маленькие кусочки шпика, положить $^1/_2$ ложки муки, дать ей подрумяниться; размешивая, прибавить перца и немного соли, пучок петрушки, тмину, лаврового листа; налить бульону или воды, дать прокипеть 5 минут; затем положить в кастрюлю хорошо очищенный, нарезанный кусками сырой картофель; когда сварится картофель, снять жир и подавать к столу.

Картофель, фаршированный сельдью

1 кг картофеля приготовить, как указано в рецепте «Картофель, фаршированный мясом». Мякоть, вынутую из середины, промолоть с очищенной сельдью, добавить 2 мелко нарезанные луковицы, душистый перец, лавровый лист в порошке, сырое яйцо и сметану; все это сильно выбить.

Полученным фаршем начинить картофель, обжарить в масле, залить сметаной и запечь в горячей печи.

Яичница с картофельным пюре

Очищенный картофель (500 г) сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, протереть сквозь сито, добавить немного масла, соли и вымешать, постепенно прибавляя горячее молоко ($^1/_2$ стакана). Пюре (средней густоты) выложить на сковороду, смазанную маслом, разровнять, посыпать тертым сыром или толчеными сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в духовом шкафу до образования румяной корочки. Затем на поверхности запеченного картофеля ложкой сделать углубления по числу взятых яиц (5-6) и выпустить в каждое углубление целое сырое яйцо, после чего снова поставить сковороду на 2-3 минуты в горячий духовой шкаф.

Яичницу подать на стол на сковороде.

Картофель с вином

Положить в кастрюлю масла, перцу, соли, рубленых петрушки и луку, немного муки; налить бульону, стакан вина или более, смотря по количеству приготовляемого соуса; поставить этот соус на огонь, прибавить в него сваренного и нарезанного ломтиками картофеля; варить соус до густоты.

Картофель в мундире

Такое парадное название этого блюда, состоящего всего лишь из печеной или вареной, неочищенной от кожуры картошки, можно оправдать тем неоценимым его преимуществом, что неочищенный картофель теряет после варки не больше $^1/_3$ содержащегося в нем витамина С. При всех других способах кулинарной обработки картофеля витамина С сохраняется в нем гораздо меньше. Поэтому ранней осенью всего 200 г картофеля в мундире дают почти суточную норму витамина С.

Полезные советы

- Картофель следует жарить в раскаленном растительном масле или жире до зарумянивания, а уже потом солить. Если посолить картофель до образования корочки, сок из него вытечет, смешается с маслом, потеряются вид, вкус и цвет.

- Не следует хранить очищенный и нарезанный картофель длительное время до варки в воде.

- При измельчении картофеля для пюре, котлет и запеканок не следует пользоваться мясорубкой или металлическим ситом; рекомендуется применять деревянный пестик или ложку, волосяное сито.

- Картофель для салатов и винегретов варят в кожуре, очищают и, охладив, нарезают ломтиками.

- Для быстрого образования корочки при обжаривании овощи, особенно картофель, необходимо предварительно хорошо обсушить на салфетке.

Дерзайте! Приятного аппетита!

С гастрономическим приветом, *Илья Лазерсон, шеф-повар*

СОДЕРЖАНИЕ

Глазированный батат..... 8
Картофель «Анна» (Pommes «Аппа») ... 15
Картофель «Берна»
(Pommes «Вегпу») 15
Картофель «Дофин»
(Pommes «Dauphine») 16
Картофель-дюшес
(Pommes duchesse)..... 16
Картофель «Лорет»
(Pommes «Lorette») 17
Картофель по-парижски
(Pommes parisiennes) 17
Картофель «Пон-Нёф»
(Pommes «Pont-Neuf»)..... 18
Картофель «Св. Флорентен»
(Pommes «St.-Florentin»)..... 18
Картофельная кожура..... 21
Картофельная кожура

по-американски 22
«Морщинистый» картофель
(Papas Arrugadas)..... 23
Мохо-пикон
(Mojo Picyn)..... 24
Паприкаш из картофеля..... 26
Картошка бедняка
(Patatas a lo pobre) 28
Цепелинай (Cepelinai)..... 32
РЕЦЕПТЫ БЛЮД ИЗ КАРТОФЕЛЯ..... 34
Салат картофельный..... 34
Картофельный салат
классический..... 35
Картофельный салат по-русски..... 35
Картофельный салат
по-английски..... 37
Летние щи с картофелем..... 37
Суп картофельный 38
Суп картофельный
со свежими грибами..... 39
Суп картофельный с крупой..... 40
Суп картофельный с головизной..... 41
Суп картофельный
с вермишелью..... 41
Суп-пюре из картофеля..... 42
Картофель отварной 43
Картофель отварной,
с маслом и зеленью 43
Картофель молодой, в сметане..... 43
Картофель, сваренный на пару..... 44
Картофель в молоке..... 44
Картофельное пюре
..... 45
Картофель жареный..... 45
Картофель жареный,
с яйцом..... 46
Картофель по-корейски..... 47
Картофельные котлеты..... 47
Картофельные пирожки
с грибами..... 48
Картофельные оладьи..... 49
Запеканка картофельная..... 49
Картофельная запеканка
с мясом..... 50

Рулет картофельный с овощами..... 51
Картофель тушеный,
со свежими грибами..... 52
Картофель тушеный,
с копченой грудинкой..... 53
Омлет с картофелем..... 53
Картофельные крокеты с мясом в омлете,
паровые..... 54
Котлеты
из картофеля и отрубей 54
Кнели из судака с маслом..... 55
Картофель,
фаршированный мясом..... 55
Картофель со шпиком
Картофель, фаршированный сельдью
Яичница
с картофельным пюре Картофель с вином
Картофель в мундире
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ